BRAESI
Equipamentos
para Alimentação

Nº de série

Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone: 0800.979.6222
www.braesi.com.br - e-mail: braesi@braesi.com.br

Data de Correção: 28.10.2015

www.braesi.com.br

Manual de Instruções

Segurança
INMETRO
SENAI RS CERTIFICAÇÃO
OCP 0070

ALI-05

ALI-25/1

AELI-720/1 I

AELI-520 I

Amassadeira Semi-Rápida e Conj. c/ Extrusora

Modelos ALI-05, ALI-25/1,
AELI-520 I E AELI-720/1 I

BRAESI
Equipamentos
para Alimentação

SUMÁRIO

PROGAS® BRAESI®

TERMO DE GARANTIA

Este produto é garantido pela PROGÁS / BRAESI, na forma aqui estabelecida:

1 - PRAZO E COMPROVAÇÃO DE GARANTIA:
1.1 - O(s) produto(s) fabricado(s) pela PROGÁS / BRAESI, é (são) garantido(s) pelo prazo de 180 (cento e oitenta) dias a partir da emissão da Nota Fiscal da revenda.
- Sendo: 90 dias de garantia legal e 90 dias de garantia especial, concedida pela PROGÁS/ BRAESI.
1.2 - Os seguintes componentes: Rolamentos, retentores, correias, vidros, motores elétricos, lâmpadas, fusíveis, chaves contadoras, resistências, termostatos, relées, borrachas de vedação e outros, não são produzidos pelas empresas PROGÁS / BRAESI e estão excluídos totalmente da garantia.
1.3 - Para comprovação da garantia, o cliente deverá apresentar este "Termo de Garantia" devidamente preenchido, e a respectiva Nota Fiscal.
2 - CONDIÇÕES DESTA GARANTIA:
2.1 - Esta garantia só é válida mediante a apresentação da Nota Fiscal.
2.2 – A PROGÁS / BRAESI assegura ao proprietário deste produto, garantia contra qualquer defeito de peças de nossa fabricação, desde que, se constate através de laudo de nosso Departamento Técnico, falha em condições normais de uso do mesmo.
3 - NÃO ESTARÁ COBERTO PELA GARANTIA QUANDO:
3.1 - Esgotar-se o prazo de validade descrita no item 1.1 e quando se tratar dos componentes citados no item 1.2.
3.2 - O produto for utilizado em desacordo com as especificações constantes no Manual de Instruções.
3.3 - O produto for consertado, ajustado ou alterado/modificado por pessoas não autorizadas pela PROGÁS / BRAESI.
3.4 - O produto apresentar defeito causado pelo cliente ou terceiros, por acidentes, transporte inadequado, em decorrência de mau uso, conservação (Limpeza), montagens e instalações inadequadas de gás.
3.5 - Ocorrer desgaste natural em decorrência do uso, como em rolamentos, retentores, correias, motores elétricos, engrenagens e outros.
3.6 - As normas de segurança não forem observadas.
3.7 - Ocorrer prolongado tempo de inoperância ou armazenagem (acima de 6 (seis) meses).
3.8 - A armazenagem e/ou infra-estrutura forem inadequadas.
3.9 – Quando as instalações elétricas do local onde for instalado o produto, não estiverem em condições adequadas, com tomadas, rede e tensão elétrica adequada para a instalação do produto.
3.10 - Não será considerado defeituoso o produto adquirido, pelo fato de um novo modelo ter sido colocado no mercado.
3.11 - **A empresa não se responsabiliza por montagens e instalações externas dos produtos, bem como instalações de D'água, Gás GLP ou Elétricas. "Sendo de total responsabilidade do adquirente do produto".**
3.12 - A garantia especial não cobre, deslocamentos fora do município sede da rede de Assistência Técnica; Para atendimentos fora desta área, serão acrescidos os custos de deslocamento, após ser pré-aprovado pelo consumidor.

4 - CONDIÇÕES GERAIS DE GARANTIA:
4.1 - A PROGÁS / BRAESI não assume quaisquer consequências oriundas da não observância das normas de segurança, não apenas as descritas neste Termo, mas também todas as demais previstas em normas específicas a atividade em que o produto se encontra. Isto porque, diante da diversidade de situações de uso e operação do produto, a PROGÁS / BRAESI não tem como prever todas as situações de risco envolvidas.
4.2 - A execução de um serviço ou troca de componente em garantia não causa prorrogação do prazo de garantia.
4.3 – A PROGÁS / BRAESI não autoriza nenhuma pessoa ou empresa a assumir por sua conta qualquer outra responsabilidade quanto a garantia deste produto.
5 - FORMAS DE ATENDIMENTO EM GARANTIA:
5.1 - Quando o cliente envia o produto em garantia à PROGÁS / BRAESI: Neste caso, são de responsabilidade do cliente as despesas de transporte e seguro do material defeituoso desde o local da instalação até a fábrica e o seu respectivo retorno, sendo sem ônus ao cliente somente os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.2 - Quando o cliente solicita os serviços de garantia a ser realizado no local de instalação do produto: Neste caso, são de responsabilidade da PROGÁS / BRAESI as despesas de deslocamento e estadia do(s) Técnico(s) e os serviços realizados e/ou substituição de componentes.
5.3 - Dependendo da anomalia ocorrida no produto, a PROGÁS / BRAESI, reserva-se o direito de realizar análise (verificação) e gerar Laudo Técnico de Avaliação. O resultado deste laudo validará ou não os itens acima expostos.
5.4 - A garantia oferecida pela PROGÁS / BRAESI, limita-se à reparação ou substituição do equipamento defeituoso, respeitadas as ressalvas dos itens anteriores, não cabendo quaisquer outros tipos de indenizações ou coberturas, tais como, lucros cessantes, danos emergentes, danos morais, prejuízos originários da paralisação do equipamento, danos causados a bens materiais ou pessoais (e a terceiros) por acidentes decorrentes do uso do equipamento.
5.5 - A PROGÁS / BRAESI reserva-se o direito de, sem aviso prévio, efetuar modificações em seus produtos sem que isto importe em qualquer obrigação de aplicá-las aos produtos anteriormente fabricados.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico
através do **FONE 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

CLIENTE:	
CIDADE:	UF:
MODELO:	
N° DE SÉRIE:	Nº da NOTA FISCAL:
DATA DE ENTREGA:	ASS. DO CLIENTE:

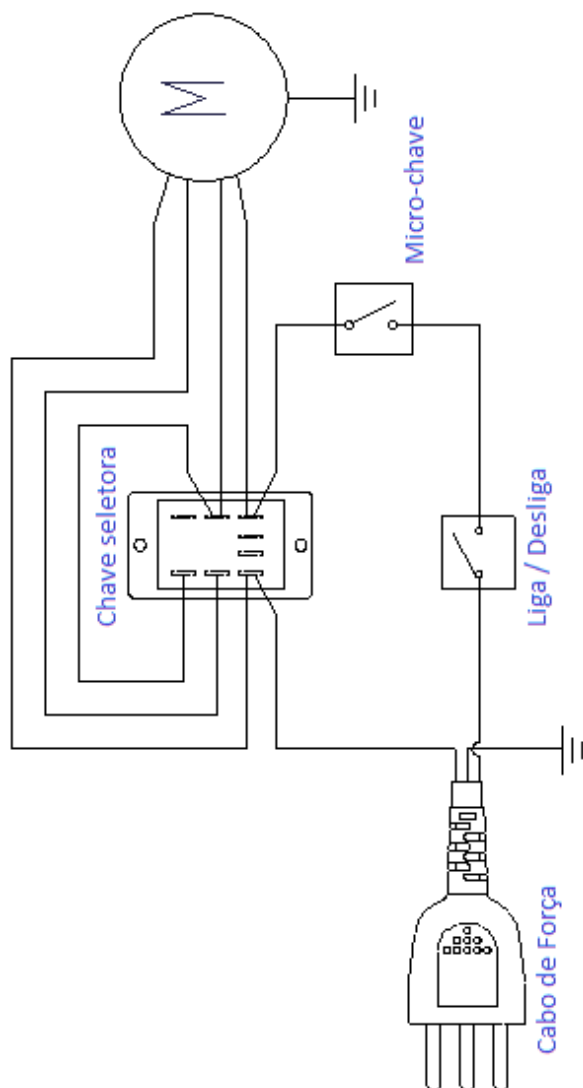
www.progas.com.br
www.braesi.com.br

Progás Indústria Metalúrgica Ltda.
Braesi Equipamentos para Alimentação Ltda.

Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Bairro Desvio Rizzo
CEP 95110.325 - Caxias do Sul - RS - Brasil
Fone (54) 3209.5800 - Fax (54) 3209.5819
e-mail progas@progas.com.br

8. Diagrama Elétrico Cont.

Diagrama Elétrico da ALI-05 e AELI-520 I

1. Introdução

1.1 Segurança

Este equipamento é potencialmente PERIGOSO, quando utilizado incorretamente. É necessário realizar a manutenção, limpeza e/ou qualquer serviço por uma pessoa qualificada e com a o equipamento desconectado da rede elétrica.

As instruções abaixo deverão ser seguidas para evitar acidente:

1.1.1 Leia todas as instruções contidas neste manual

1.1.2 Para evitar risco de choque elétrico e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com: roupas ou pés molhados e/ou em superfície úmida ou molhada, não mergulhe em água ou qualquer outro líquido e não utilize jato de água diretamente no equipamento.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento, principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Desconecte o equipamento da rede elétrica quando: não estiver em uso, antes de limpá-lo, em manutenção e qualquer outro tipo de serviço.

1.1.5 Não utilize o equipamento caso esteja com o cabo ou plugue danificado. Assegure-se que o cabo de força não permaneça na borda da mesa/balcão ou que toque superfícies quentes.

1.1.6 Quando o equipamento sofrer uma queda, estiver danificado de alguma forma ou não funcione é necessário levá-lo até uma Assistência Técnica Autorizada para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.7 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões corporais.

1.1.8 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados das partes quentes do equipamento, enquanto está em funcionamento, para evitar lesões corporais ou danos ao equipamento.

IMPORTANTE
Certifique-se de que o cabo de alimentação esteja em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

IMPORTANTE
Este equipamento não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do equipamento ou que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

IMPORTANTE
Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o equipamento.

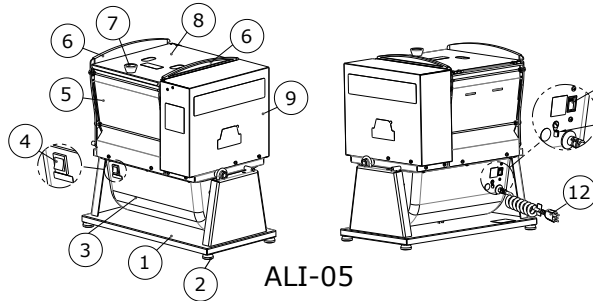
IMPORTANTE
Mantenha o equipamento fora do alcance das crianças.

IMPORTANTE
Em caso de emergência retire o plugue da tomada de energia elétrica.

IMPORTANTE
Nunca utilize jatos d'água diretamente sobre o equipamento.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam o equipamento são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função, dentro dos padrões de testes e da experiência Braesi.

Acompanha o equipamento: manual de instruções para todos os modelos. Para os modelos AELI-720/1 I e AELI-520 I: 07 moldes para massas, 04 moldes para biscoitos, 01 bandeja em aço inox, 1 socador para massas em nylon e 01 bocal em bronze.

ALI-05

1. Base
2. Pé de borracha
3. Proteção do motor
4. Botão liga desliga
5. Cuba inox
6. Lateral Nylon
7. Puxador da tampa
8. Tampa
9. Proteção das correias
10. Chave troca de voltagem
11. Terminal terra
12. Cabo de força

ALI-25/1

1. Base
2. Cabo de força
3. Chave geral
4. Chave troca voltagem
5. Cuba
6. Grade da cuba
7. Botão emergência
8. Botão liga/desliga/reset
9. Proteção correia
10. Proteção motor
11. Manípulo trava cuba
12. Pé de borracha

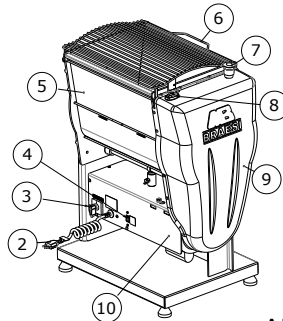
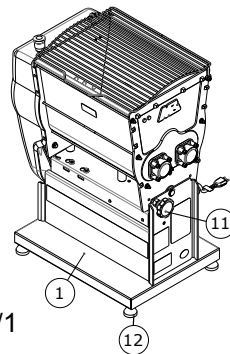
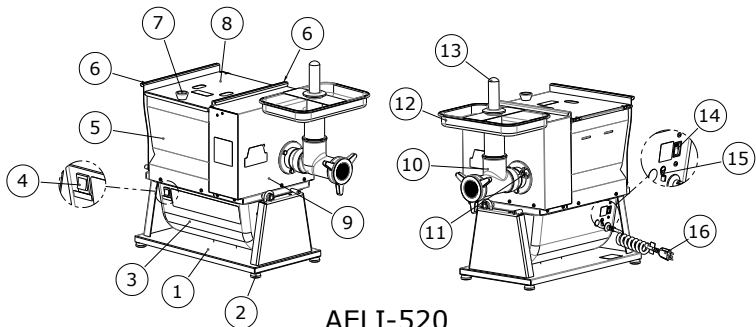
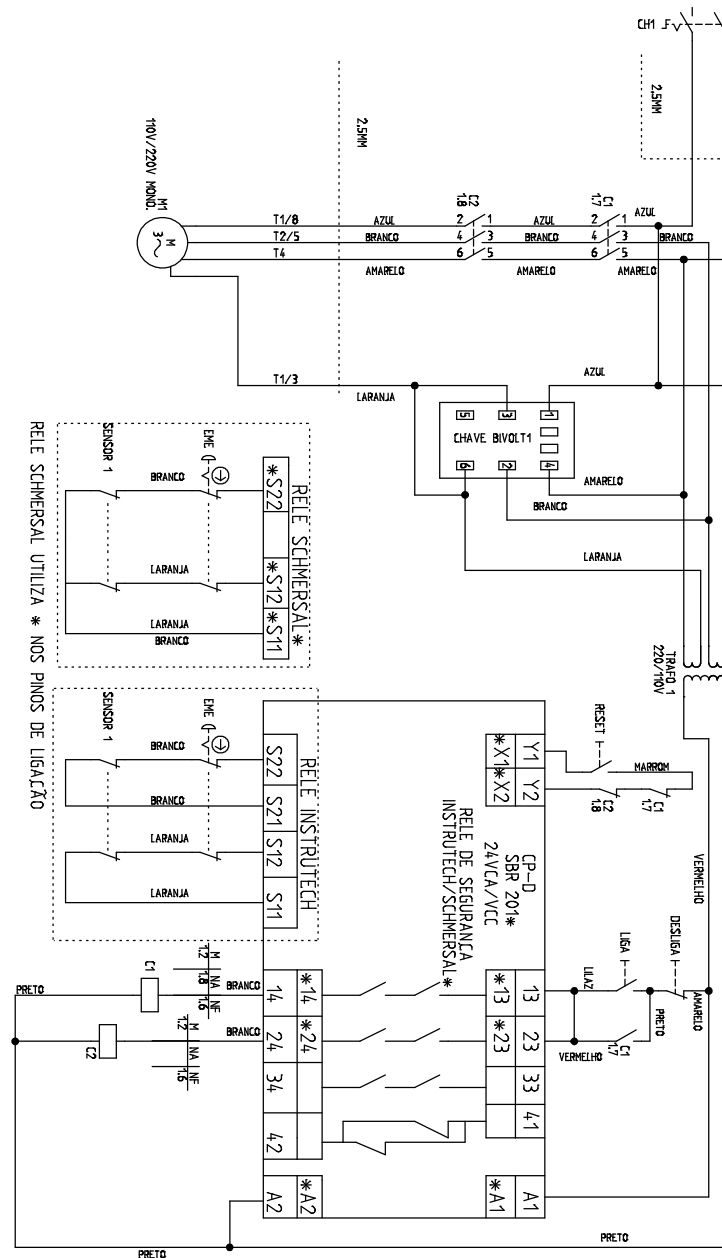
AELI-520

1. Base
2. Pé de borracha
3. Proteção do motor
4. Botão liga desliga
5. Cuba inox
6. Lateral inox
7. Puxador da tampa
8. Tampa
9. Protelção das correias
10. Corpo extrusor
11. Trava do corpo extrusor
12. Bandeja inox
13. Socador de Nylon
14. Chave troca de voltagem
15. Terminal terra
16. Cabo de força

8. Diagrama Elétrico

Diagrama Elétrico da ALI-25/1 e AELI-720/1:

RELE SCHMERSAL UTILIZA * NOS PINOS DE LIGAÇÃO

Em uma eventual consulta à Assistência Técnica:

- Verificar a instalação elétrica;
- Medir a tensão da tomada;
- Medir a corrente de funcionamento e comparar com a nominal do motor;
- Verificar aperto de todos os terminais elétricos do equipamento, para evitar possíveis maus contatos;
- Verificar possíveis folgas do eixo do motor elétrico;
- Checar a fiação e cabo elétrico quanto a sinais de superaquecimento, isolação deficiente ou avaria mecânica.

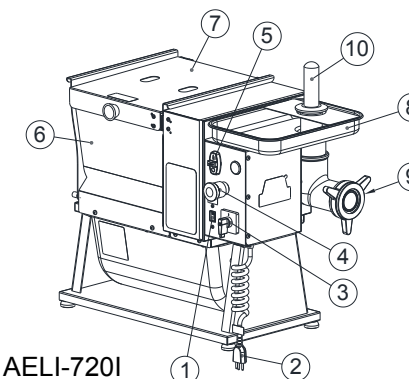
7. Análise e Resolução de Problemas

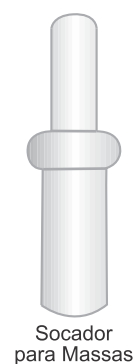
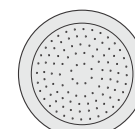
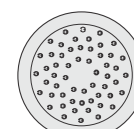
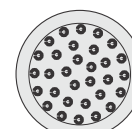
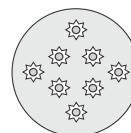
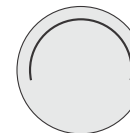
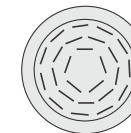
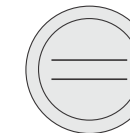
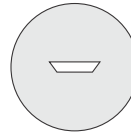
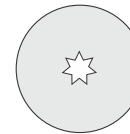
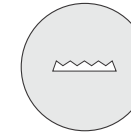
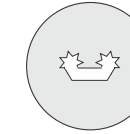
7.1 Problemas, Causas e Soluções.

Este equipamento foi projetado para necessitar do mínimo de manutenção. Entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural causado pelo seu uso.
Caso haja algum problema com o seu equipamento, verifique a tabela a seguir, onde estão descritas algumas possíveis soluções recomendadas.

Além disso, a Braesi coloca à disposição toda a sua rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão a satisfação em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados da Braesi no site www.braesi.com.br).

PROBLEMAS	CAUSAS	SOLUÇÕES
- O equipamento não liga.	- Falta de energia elétrica; - Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Verifique se existe Energia Elétrica. - Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- Cheiro de queimado e/ou fumaça.	- Problema no circuito elétrico interno ou externo do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento liga mas quando o produto é colocado no equipamento, o mesmo pára ou gira em baixa rotação.	- Problemas com o Motor Elétrico. - Correia frouxa.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada. - Esticar a correia.
- Cabo elétrico danificado.	- Falha no transporte do equipamento.	- Chame a Assistência Técnica Autorizada.
- O equipamento está dando choque.	- Problemas com as partes elétricas. - Problemas com fios.	- Certifique-se de que as partes elétricas da equipamento não estejam molhadas. - Verifique se não há algum fio descascado em contato com o equipamento.
- Barulho excessivo	- Falta de graxa nas engrenagens. - Peças frouxas.	- Engraxar a cada 40 horas de trabalho. - Reapertar.

01 - Chave seletora de voltagem
02 - Cabo de Força
03 - Chave Geral
04 - Botão de Emergência
05 - Botão Liga/Desliga /Rearme
06 - Cuba
07 - Tampa cuba
08 - Bandeja Inox
09- Corpo Extrusor
10 - Socador Nylon

AELI-720I

Moldes para massas e biscoitos.

Molde -01 Massa Fina
Molde -02 Massa Média
Molde -03 Massa Grossa
Socador para Massas
Molde -04 Macarrão
Molde -05 Lasanha
Molde -06 Talharim
Molde -07 Agnolini
Molde -08 Biscoito
Molde -09 Biscoito
Molde -10 Biscoito
Molde -11 Biscoito

Observações:
- O molde 1, 2 e 3 é para massa espaguete nas espessuras fina, média e grossa.
- O molde 5 para lasanha é em bronze os demais são fabricados de nylon, como o socador.

1.3 Características Técnicas

CARACTERÍSTICAS	UNIDADE	ALI-05	ALI-25	ALI-25	AELI-520I	AELI-720I
Capacidades	Kg	5	25	25	5	7
Tensão	V	127/220	127/220	380T	127/220	127/220
Frequência	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Potência	W	520/450	700/600	900-850	520/450	700/600
Consumo	Kw/h	0,49	0,49	0,88	0,49	0,49
Altura	mm	550	870	870	550	550
Largura	mm	535	680	680	720	720
Profundidade	mm	345	435	435	390	435
Peso Líquido	Kg	28,80	58,50	58,50	45,30	48,60
Peso Bruto	kg	31	61	61	47,45	50,50

Modelos: ALI-05 e ALI-25/1:

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Cuba em aço inox;
- Sistema basculante e pás fixas.

Modelos: AELI-520 e AELI-720/1 I:

- Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi;
- Cuba e bandeja em aço inox;
- Semi-rápida basculante;
- Socador para massas;
- Bocal em bronze;
- Opcionais: Kit para moer carne, com pino central, navalha, chapa, bocal 9 em ferro fundido com banho de estanho e bandeja em aço inox.

1.4 Etiquetas

-Etiquetas de identificação do equipamentos:

BRAESI Equipamentos para Alimentação
BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:	Amassadeira Semi-Rápida		
MODELO:	ALI-05		
CAPACIDADE:	05 kg		
TENSÃO:	127/220v	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	520/450W	PROTEÇÃO IP:	X1
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

BRAESI Equipamentos para Alimentação
BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:	Amassadeira Semi-Rápida		
MODELO:	ALI-25/1		
CAPACIDADE:	25 kg		
TENSÃO:	127/220v	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	700/600W	PROTEÇÃO IP:	X1
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

BRAESI Equipamentos para Alimentação
BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:	Amassadeira Conj. c/ Extrusora		
MODELO:	AELI-720/1		
CAPACIDADE:	07 kg		
TENSÃO:	127/220v	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	700/600W	PROTEÇÃO IP:	X1
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

BRAESI Equipamentos para Alimentação
BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:	Amassadeira Semi-Rápida		
MODELO:	ALI-25/1		
CAPACIDADE:	25 kg		
TENSÃO:	380T	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	900-850W	PROTEÇÃO IP:	X1
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

BRAESI Equipamentos para Alimentação
BRAESI EQUIP. PARA ALIMENTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 88.833.991/0001-34
Av. Eustáquio Mascarello, 512 - Desvio Rizzo
CEP: 95110-325 Caxias do Sul - RS - Brasil
www.braesi.com.br

PRODUTO:	Amassadeira Conj. c/ Extrusora		
MODELO:	AELI-520		
CAPACIDADE:	05 kg		
TENSÃO:	127/220v	FREQUÊNCIA:	50/60 Hz
POTÊNCIA:	520/450W	PROTEÇÃO IP:	X1
N° SÉRIE:		ANO FABR.:	

- Etiqueta de indicação para a leitura do manual de instruções, para tomar cuidados ao trabalhar com o equipamento e etiqueta de identificação do INMETRO:

ATENÇÃO
CUIDADO

1.Somente utilize este equipamento após treinamento, leitura e compreensão do Manual de Instruções.
2. Este equipamento possui partes quentes e cortantes.
NUNCA coloque a mão no interior da máquina, em partes móveis ou giratórias com a máquina em operação.
3. Nunca opere a máquina sem que todas as partes e proteções estejam em seus devidos lugares e em perfeitas condições de uso.
4. NUNCA limpe, desmonte, afie ou faça qualquer outro trabalho na máquina ou partes da mesma, antes de desconectá-la da rede elétrica e da leitura e compreensão total do Manual de Instruções.
5. Desligue SEMPRE o equipamento quando não estiver utilizando.
6. **PROIBIDA** à operação do equipamento por menores de 16 anos.

LEIA O MANUAL DE INSTRUÇÕES

Segurança
INMETRO SENAI RS CERTIFICAÇÃO OCP 0070

- Etiqueta de indicação para tomar cuidados quando efetuar limpeza ou manutenção no equipamento:

ATENÇÃO
ATENCIÓN
ATTENTION

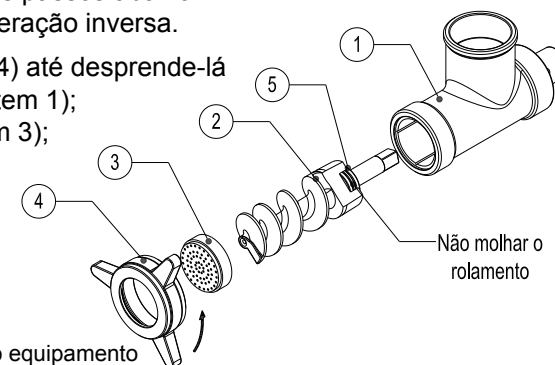
- Antes de efetuar a limpeza ou manutenção no equipamento retire o plug da rede de energia elétrica.
- Antes de efectuar a limpieza o mantenimiento en el equipo, sacar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.
- Always unplug the machine before cleaning or maintenance.

Instruções para a limpeza do carracol do modelo AELI-720:

Para desmontar o carracol siga os passos abaixo:
Para montar o carracol faça a operação inversa.

1º- Gire a porca de bronze (item 4) até desprende-lá totalmente do corpo de bronze (item 1);
2º - retire o molde da massa (item 3);
3º - retire o carracol (item 2).

OBS.: Nunca mergulhe o rolamento do caracol (item 5) dentro d'água, isso poderá danificar o mesmo e implicar perda de garantia.

1
5
2
3
4
Não molhar o rolamento

IMPORTANTE: Cuidado ao manusear o equipamento durante o processo de limpeza.

Para a limpeza, após de cada operação, seguir os passos abaixo:

- Deixe secar a massa que aderiu ao equipamento, após utilize uma espátula plástica ou esponja úmida. Não utilize água na limpeza da cuba e do bocal de bronze.

- Após o uso colocar os moldes em um copo com água.

OBS - Nunca use produtos abrasivos, corrosivos ou cortantes. Evite contato de umidade com as partes elétricas, risco de danificação.

IMPORTANTE
Nunca faça limpeza com o equipamento ligado à rede elétrica, para tanto retire o plugue da tomada.

IMPORTANTE
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

5. Normas Observadas

ABNT NBR NM 60335-1
IEC 60335-2-64

6. Manutenção

A manutenção deve ser considerada um conjunto de procedimentos que visa a manter o equipamento nas melhores condições de funcionamento, propiciando aumento da vida útil e da segurança.

* Limpeza: Verificar item 4.3 Limpeza e Manutenção.
* Fiação: Cheque todos os cabos quanto à deterioração e todos os contatos (terminais) elétricos quanto ao aperto e corrosão.
* Instalação: Verifique a instalação do seu equipamento, conforme item 3.1 Instalação.
* Vida útil do equipamento: 2 anos, para um turno normal de trabalho.

IMPORTANTE
A cada 80 horas de trabalho com o equipamento, verificar o tensionamento das correias, caso necessário as mesmas devem esticadas.

4. Operação

4.1 Acionamento

Tenha certeza de que a montagem dos componentes esteja na sequência correta.

4.2 Procedimento para Operação

4.2.1 Antes de ligar o equipamento observe a etiqueta colocada sobre a mesma com as ligações 127/220V ou 380T.
4.2.2 Abra a tampa e coloque primeiro os ingredientes secos (farináceos)
4.2.3 Feche a tampa e acione a chave geral, aperte o botão REARME e após aperte o botão liga.
4.2.4 Deixe funcionar por 1,5 minutos para misturar bem os ingredientes.
4.2.5 Aperte o botão desliga, abra a tampa e acrescente agora os ingredientes agora os ingredientes úmidos: água, leite, ovos, etc.
4.2.6 Feche a tampa e aperte o botão REARME, aperte o botão liga e deixe a equipamento trabalhar até a mistura ideal de sua receita.
4.2.7 Para verificar as condições da mistura durante o preparo, apertar sempre o botão desliga e após abrir a tampa. Para religar, aperte o botão REARME e o botão liga.
4.2.8 Utilize pelo tempo necessário, de acordo com a sua receita.
4.2.9 Agora com a massa pronta, desligue o equipamento e retire a massa do interior da cuba usando seus sistema basculante.

BRAESI
Equipamentos para Alimentação

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA
LEIA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES.

Instruções para ligar a máquina:

1) Conectar o plug na rede elétrica.
2) Ligar a chave geral.
3) Apertar o botão REARME.
4) Apertar o botão liga.

IMPORTANTE:
Caso a máquina não ligue, verifique se o botão de emergência não esta acionado. Caso esteja acionado, puxe o botão de emergência, pressione o botão de rearme e pressione o botão liga.

OBSERVAÇÕES:
A grade de proteção e o botão de emergência são considerados itens de segurança e seus acionamentos causam a parada instantânea do motor. Caso sejam movidos ou acionados, necessitam que a máquina seja rearmada manualmente para verificar a integridade do funcionamento do sistema de segurança. Para facilitar a utilização da máquina enquanto a mistura não está no ponto (alimentação), recomenda-se que sejam seguidos os seguintes passos:
1) Desligar a máquina através do botão liga/desliga.
2) Abrir a grade para alimentação.
3) Inserir os ingredientes necessários para complementar a mistura.
4) Fechar a grade / tampa.
5) Apertar o botão REARME.
6) Apertar o botão liga.

ATENÇÃO:
Evite utilizar o botão de emergência para desligar a máquina. A utilização frequente para este fim pode acarretar a queima de componentes elétricos e a perda da garantia.

LEIA ATENTAMENTE O MANUAL DO USUÁRIO

OBS.: Estes equipamentos possuem dispositivo automático de segurança, toda vez que a tampa do equipamento dor aberta o mesmo se desligará, ao fechar a tampa ele voltará ao seu ciclo normal de trabalho.

IMPORTANTE
Utilize pelo tempo necessário, de acordo com a sua receita.

4.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plugue da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.

O equipamento deve ser totalmente limpo e higienizado:
- Antes de ser usado pela primeira vez;
- Antes de colocá-lo em operação após um tempo de inatividade prolongado.

-Etiquetas de identificação do INMETRO impressa na embalagem:

Segurança
Compulsório

-Etiqueta Simbologia Equipotencial:

2. Noções de Segurança – Genéricas

IMPORTANTE
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique ao seu equipamento, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários dos equipamentos e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

O equipamento só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança do mesmo pelo revendedor. O usuário somente deve utilizar o equipamento após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados, LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

2.1 Advertências

O usuário deve ter ciência da localização da chave Liga/Desliga, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la. Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue o equipamento da rede elétrica (retire o plugue da tomada).

Faça uso do equipamento em local onde haja espaço físico suficiente para manejo do equipamento com segurança, evitando assim quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

2.1.1 Avisos

- No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a chave Liga/Desliga.
- Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
- Evite que a água, sujeira ou pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos do equipamento.
- Nunca altere as características originais do equipamento.
- Não suje, rasgue ou retire qualquer etiqueta de segurança ou identificação. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta na Assistência Técnica Autorizada.

2.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Equipamento

IMPORTANTE
Leia atentamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar o equipamento. Certifique-se de que todas as informações foram compreendidas. Em caso de dúvidas, consulte o Serviço de Atendimento ao Consumidor Braesi.

2.2.1 Perigo

O cabo ou um fio elétrico, cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usar o equipamento, verifique suas condições.

2.2.2 Avisos

Certifique que todas as INSTRUÇÕES contidas neste manual estejam completamente compreendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.

2.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação do equipamento, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto ao equipamento, precisam ser protegidos para evitar curtocircuito.

1.3 Operação

2.3.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos e soltos, que possam tocar qualquer parte do equipamento, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

2.4 Após Terminar o Trabalho

2.4.1 Cuidados

Limpe o equipamento sempre após o uso. Para isso, desligue-o da rede elétrica.

Somente comece a limpeza após o equipamento parar completamente o seu funcionamento. Recoloque todos os componentes do equipamento em seus lugares, antes de ligá-lo novamente.

2.5 Manutenção

2.5.1 Perigos

Com o equipamento, qualquer operação de manutenção é perigosa.

DESLIGUE O EQUIPAMENTO FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

IMPORTANTE
Sempre retire o plugue da tomada em qualquer caso de emergência.

2.6 Avisos

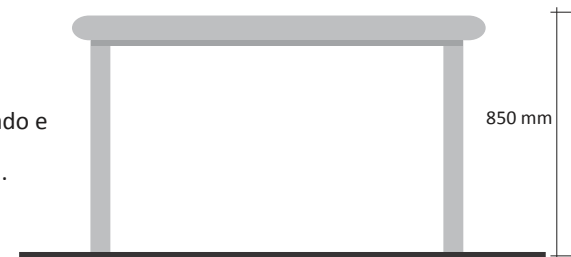
A manutenção elétrica e/ou mecânica deve ser feita por pessoas qualificadas para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar que o equipamento trabalha sob condições totais de segurança.

3. Instalação e Pré-Operação

3.1 Instalação

3.1.1 Posicionamento

Seu equipamento deve ser posicionado e nivelado sobre uma superfície preferencialmente 850 mm de altura.

3.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127/220V ou 380T. Ao receber o equipamento verifique a tensão registrada na etiqueta existente no cabo elétrico

O cabo de alimentação possui 3 (três) pinos, onde o pino central é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico ou voltagem do equipamento.

3.2 Pré-Operação

Antes de utilizar seu equipamento, devem-se lavar todas as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 4.3 Limpeza).

Verifique se o equipamento está firme em seu local de trabalho.

O equipamento é revestido com uma película de PVC que deve ser retirada antes de por o equipamento em funcionamento.

Para abrir a tampa siga os passo abaixo:
Para fechar a tampa faça a operação inversa.